

# Supă aromată de varză roșie

40—50 Min.

## Pregătire

1. Taie varza roșie în fâșii subțiri. Decojește ceapa și para și taie-le în bucăți mici. Curăță usturoiul de coajă și taie-l în felii subțiri.
2. Încinge uleiul de susan într-o tigaie și prăjește ceapa și usturoiul. Adaugă varză roșie, para și batonul de scorțișoară. Prăjește pentru scurt timp.
3. Adaugă miere, folosește oțet pentru deglasa tigaia și toarnă puțină apă.
4. Adaugă sucul de portocală, sosul de soia și ghimbirul măcinat și lasă-le să fiarbă încet la foc mediu 25 de minute.
5. Scoate batonul de scorțișoară, asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

## Ingrediente

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 300 g | Varză roșie |
| 2 | Ceapă |
| 1 | Pară |
| 2 | Căței de usturoi |
| 3 lingură | Ulei de susan |
| 2 lingură | Oțet de pere |
| 1 l | Apă |
| 4 lingură | Suc de portocală |
| 4 lingură | Sos de soia |
| 1 bucată | Scorțișoară baton |
| 1 linguriță | Ghimbir măcinat |
| 1 un vârf de cuțit | Sare de mare iodată |
| 1 un vârf de cuțit | Piper negru boabe |